

Frühling im QuattroPassi

Unsere Empfehlung

Vino alla Mandorla - Dessertwein aus Sizilien

Für unsere Gäste mitgebracht aus Castelmola, Sizilien

Dieses Elixier ist die Begegnung zwischen einem Weißwein oder Rotwein, Kräutern, Mandeln und Zitrusessenzen, die ihn so einzigartig machen. Ein Wein, der die Sinne beim ersten Schluck durch die Süße täuscht, aber den bitteren Nachgeschmack, die typische Mandelessenz, zum Vorschein bringt.

Bianco 4 cl 6,00 €

Rosso 4 cl 6,00 €

Zum Mitnehmen: 0,5l Flasche für 29,00 €

Ristorante QuattroPassi zur Burg Wissem

Burgallee 3 · 53840 Troisdorf

Telefon: 02241 1456965 | info@quattropassi.de

www.zur-burg-wissem.de

Unsere Kontaktdaten:





Frühling * Primavera



Antipasti & Primo

70	Assaggini „della Casa“ Warme & kalte mediterrane Vorspeisen	14,50 €
71	Carpaccio vom Rinder-Roastbeef „Classico“	13,00 €
72	Vitello Tonnato vom Kalbsrücken	14,50 €
73	Datteln im Speckmantel an kleinen Feldsalat	8,00 €
74	Spargel-Frittata-Pfännchen gratiniert Bärlauch Grüner & weißer Spargel in Parmesan-Ei ummantelt	12,50 €
75	Spargel-Creme-Süppchen Schnitt- & Bärlauch	7,50 €
92	Frühlings-Salatbouquet Kalbssteakstreifen Spargelragout	19,50 €
93	Insalata contadina Leicht gebackener Ziegenkäse an Salatbouquet Honig & geröstete Karamellnüsse	16,00 €

Pasta & Co.

20	Bunte Frischteig-Tagliolini unter frischem Trüffelhobel orig. vom ital. Apennin-Gebiet	19,50 €
21	Frischteig-Fettuccini Lammsbraten-Tranchen Tomatenragout Trüffel Pikant	19,50 €
22	Panzerotti mit Steinpilzfüllung „Montanara“ Rinderfiletstreifen Pilze Cherrytomaten Basilikum	23,00 €
23	Frischteig-Strozzapreti Parmaschinken-Grissini hausgemachte sizil. Pistazien-Creme (orig. aus Bronte DOP - Ätna) knusprige Brotstreusel	19,50 €
24	Südtiroler Kartoffelpfanne „Iberico DOP“ Schweinefiletstreifen Marktgemüse Chili	21,00 €
25	Agnolotti mit Lachsfüllung Seeteufelfilet- streifen Riesengarnele Pernod-Hummer-Dill-Sauce	23,00 €
26	Jumbo-Gnocchi Hähnchenbruststreifen Kokos-Curry Spargel Bärlauchblätter	19,00 €

Pesce

421	Seeteufelfilet Hummer-Pernod-Dill-Sauce Langostino Rosmarinkartoffeln Beilagensalat	32,00 €
422	Dorade Royale vom Grill Limonenvinaigrette Rosmarinkartoffeln Beilagensalat	27,50 €
423	„Black Tiger“ Jumbo-Garnelen & Shrimps hausgemachte sizil. Pistazien-Pesto (orig. aus Bronte DOP - Ätna) Pastanestchen Salat	28,50 €

Carne

424	Kalbsrückensteak vom Grill Roséwein-Kräuter-Jus Spargel-Tortilla	29,00 €
425	Iberisches „Pata Negra“ Schweinefilet (DOP) Cognac-Grüner-Pfeffer-Sauce Spargelspitzen	29,50 €
426	Lammkeulen-Braten Rotwein-Maronen-Feigensenf-Jus	26,50 €
427	Zartes Rinderfilet Pistazienkruste zerlassener Käse-Spiegel	35,00 €
428	Entenbrustfilet Sous Vide gegart „all' Orange“ Spargelspitzen	32,00 €
429	Pouardenbrustfilet Spargelsauce	25,50 €

Beilagen: Rosmarinkartoffeln & fr. Marktgemüse

Dolce

°	Variatione Misto	10,50 €
°	Tiramisu	7,50 €
°	Pistazien-Panna-Cotta	8,50 €
°	Creme-Brulée	7,50 €
°	Sizil. Cassata-Eis	8,50 €
°	Tartufo-Eis	8,50 €
°	Variatione Formaggi „Käseteller“	8,50 €